Wijnfiche

Tenuta Carretta - Cuvée San Rocco - Extra Brut Rosé | Nebbiolo d'Alba DOC Italie (SPUMANTE-FRIZZANTE) — 2024

Domaine

Tenuta Carretta

Ce domaine est la propriété de la famille Miroglio depuis 1985. Elle s'occupe également d'un groupe de textiles industriels. Les vignobles s'étendent sur 65 hectares sur une zone exceptionnelle, patrimoine mondial de l'UNESCO. La famille possède également un vignoble d'étendue de 2,6 hectares sur la prestigieuse colline Cannubi à Barolo.
Le nom Carretta est dérivé du mot "car", qui signifie pierre. Cela a permis de donner le nom de Carretta au banc de craie voisin qui se trouve à la surface près de l'entrée et s'étend sur pas moins d'un kilomètre à l'est.

Vinification

Les raisins de Nebbiolo sont pressés pneumatiquement en grappes entières, en évitant strictement tout contact avec l'oxygène afin de prévenir l'oxydation du moût. Après une courte période de macération pelliculaire, la fraction de jus de goutte est fermentée séparément en cuves inox pendant six mois à 16 °C. En avril, le vin alors tranquille est mis en bouteille avec une liqueur de tirage afin de déclencher une seconde fermentation en bouteille. Le vin séjourne ensuite 18 mois sur lattes avant le dégorgement.

Dégustation

Il s'agit d'un vin mousseux unique, élaboré exclusivement à partir de raisins Nebbiolo selon la Metodo Classico. La mousse est généreuse, avec une bulle fine et tendue. Le bouquet est riche et expressif, dévoilant des arômes de rose et de fleurs séchées, de fruits secs, de mie de pain et de brioche. Des notes de prune apparaissent lorsque le vin s'ouvre et se réchauffe légèrement dans le verre. En bouche, il est ample, harmonieux et savoureux, porté par une belle vivacité et une longue finale persistante.

Mets adaptées

Entrée | Hors-d'œuvres

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Nebbiolo (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex sec

